

Aliments sota pressió

02/2009 - Ciència dels Aliments.

El Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments (CERPTA) de la Universitat Autònoma de Barcelona ha estat un dels dotze grups d'investigació escollits per formar part del projecte MALTA (Consolider). Centrat en l'estudi de les altes pressions, el projecte ha buscat noves idees d'investigació que responguin a la voluntat d'obrir els horitzons del coneixement teòric, així com de la implementació tecnològica. MALTA és un estudi multidisciplinar que observarà les altes pressions des de diferents perspectives, i amb un objectiu molt clar: potenciar una infraestructura tecnològica espanyola que doni servei als nostres investigadors a nivell local i europeu. El CERPTA, l'únic centre especialitzat en l'estudi de les altes pressions en aliments, s'encarregarà d'estudiar el comportament microbiològic sota condicions extremes, així com la seva futura aplicació industrial.



Els projectes Consolider promouen l'avanç significatiu en el coneixement o estableixen noves línies d'investigació originals i actualitzades al capdavant del coneixement.

Els projectes Consolider són concedits a grups d'investigació d'alt nivell, que promouen un avanç significatiu en el coneixement o que estableixen noves línies d'investigació originals i actualitzades al capdavant del coneixement. A més, han de contenir un fort component de transferència tecnològica i abastir investigació fonamental bàsica tant no orientada com sí orientada.

El projecte MALTA neix per afrontar les qüestions relacionades amb el desenvolupament i tecnologia de les altes pressions. La idea d'aquest projecte és tractar d'aglutinar l'esforç de químics, físics, biòlegs i geòlegs en un projecte comú que té com a nexa l'alta pressió. Es tracta de poder anar des d'aplicacions de la ciència de materials, geobioquímiques i en tecnologia d'aliments, fins a fenòmens purament relacionats amb la terra, com pot ser la previsió de terratrèmols, etc...

L'objectiu fonamental del projecte és crear una infraestructura a Espanya que pugui donar servei, dins la tecnologia de les altes pressions, a tots els grups espanyols integrats en les xarxes europees.

El projecte MALTA reuneix a més de setanta científics de dotze grups d'investigació, i de tots ells, el Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments (CERPTA) és l'únic grup especialitzat en l'estudi de les altes pressions en aliments. El CERPTA és un centre d'investigació de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) integrat en la xarxa de Centres en Referència en Tecnologia Alimentària (XaRTA) i la Xarxa de Centres de Suport a la Innovació (XiT) de la Generalitat de Catalunya. Actualment el centre està format per uns trenta investigadors, amb un currículum de més de 130 publicacions internacionals, la participació en més de 200 contractes d'I+D+i amb empreses privades i més de 30 projectes competitius d'investigació. De tots els objectius plantejats dins el projecte MALTA, el CERPTA és l'encarregat de desenvolupar estudis microbiològics en condicions extremes, l'estudi de mecanismes de baroprotecció i metabolisme bacterià, així com l'aplicació de dispositius de diagnòstic en equips industrials d'alta pressió.

CER Planta Tecnologia dels Aliments www.cerpta.com

Departament de Ciència Animal i dels Aliments

Universitat Autònoma de Barcelona

